



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat Penelitian	4
1.4 Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Susu Sapi.....	5
2.2. Karamel Susu Sapi	6
2.3. Uji Hedonik.....	8
2.4. Uji Mutu Hedonik	9
2.5. Kriteria Panelis.....	11
2.6. Daun Pandan Wangi (<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb).....	13
III. MATERI DAN METODE	14
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Materi Penelitian	14
3.3. Metode Penelitian.....	14
3.4. Prosedur Penelitian.....	15
3.4.1. Prosedur Pembuatan Jus Daun Pandan Wangi	15
4.4.1. Prosedur Pembuatan Karamel Susu Sapi	16
3.5. Peubah yang Diamati.....	17
3.5.1. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik	17
3.6. Analisis Data	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1. Warna Karamel Susu Sapi Uji Hedonik.....	20
4.2. Aroma Karamel Susu Sapi Uji Hedonik	22
4.3. Rasa Karamel Susu Sapi Uji Hedonik.....	23



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4.4. Warna Karamel Susu Sapi Uji Mutu Hedonik	24
4.5. Aroma Karamel Susu Sapi Uji Mutu Hedonik.....	26
4.6. Rasa Karamel Susu Sapi Uji Mutu Hedonik	28
V. PENUTUP	30
5.1. Kesimpulan.....	30
5.1. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN	35



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Komposisi Susu.....	6
2.2. Skala Hedonik dengan Skala Numerik	9
4.1. Uji Hedonik Warna Karamel Susu Sapi.....	20
4.2. Uji Hedonik Aroma Karamel Susu Sapi	22
4.3. Uji Hedonik Rasa Karamel Susu Sapi	24
4.4. Uji Mutu Hedonik Warna Karamel Susu Sapi	25
4.5. Uji Mutu Hedonik Aroma Karamel Susu Sapi	27
4.6. Uji Mutu Hedonik Rasa Karamel Susu Sapi.....	28

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Format Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	36
2. Format Uji Mutu Hedonik.....	37
3. Data Warna Uji Hedonik.....	38
4. Data Aroma Uji Hedonik	42
5. Data Rasa Uji Hedonik.....	46
6. Data Warna Uji Mutu Hedonik	50
7. Data Aroma Uji Mutu Hedonik.....	54
8. Data Rasa Uji Mutu Hedonik.....	58
9. Dokumentasi Penelitian	62